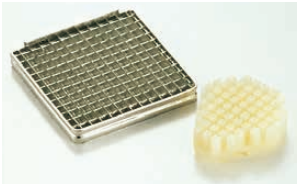
❶ マトファ ポテトカッター 44567（圧搾器付）

〈CPT-01〉 9-0687-0101 ￥149,000

240×440×H340
10×10㎜角のポテトがカットできます。
※オプションで替刃6×6㎜・8×8㎜と
圧搾器6×6㎜用・8×8㎜用があります。



■①オプション

㎜	替刃
6×6	9-0687-0102
8×8	9-0687-0103
10×10	9-0687-0104
	￥20,000

㎜	圧搾器
6×6	9-0687-0105
8×8	9-0687-0106
10×10	9-0687-0107
	￥5,400

❷ スティックカッター No.2297

〈BST-50〉 9-0687-0201 ￥1,300

φ102×H135
安全フード内径：φ80×H90
カッター部：64×64
カットサイズ：9㎜角
材質：本体/ポリプロピレン
刃/ステンレス

❸ きゅうり縦割りカッター ベジスプリッター〈CSP-07〉

9-0687-0301 12分割 ￥33,900
200×230×H310
9-0687-0302 6分割 ￥33,900
200×230×H310

投入口径：φ40
●きゅうりを入れて押し込み、下から引き抜くシンプル構造で使いやすく、お手入れも楽に行えます。

❹ きゅうりカッター（芯抜きタイプ）

〈CKY-11〉 ￥44,800

9-0687-0401 KY-6 6分割
9-0687-0402 KY-8 8分割
300×300×H340

〈使用方法〉
投入口より、きゅうりを押し込み、下から引き抜くだけです。
画期的なスプリング効果により、きゅうりの曲り、太さに左右されず、手切りに比べて正確に等分割されます。

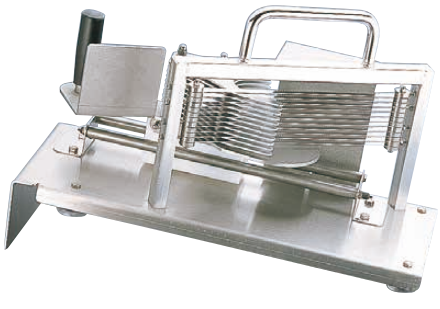
❺ ハンディー きゅうりカッター（芯抜きタイプ）〈CKY-10〉

￥29,800

9-0687-0501 HKY-6 6分割
9-0687-0502 HKY-8 8分割
φ55×H90

■④⑤交換部品 替刃 ￥14,000

9-0687-0403 KY-6・HKY-6用
9-0687-0404 KY-8・HKY-8用



❻ ステンレス トマトスライサー CTX-55

〈BTM-36〉 9-0687-0601 ￥136,500

522×200×H300
スライス厚さ：5㎜
●トマトをホルダーに入れ、ハンドルをスライドするだけで簡単にスライスできます。
●脚は吸盤式ですから安定して使用できます。
●スライドストッパー付で使用しない場合も安全です。
●トマトヘタ取り器付

❼ マトファ トマトスライサー 215710

〈BTM-30〉 9-0687-0701 ￥179,200

180×425×H270
材質:プラスチック、ステンレス
スライス厚さ:6㎜

〈使用方法〉
トマトをホルダーの中に入れます。レバーを降ろせばスライストマトの出来上がりです。ハンドルを降ろすと同時に下の刃物盤がスライドしますのでシャープな切れ味を実現。また足は吸盤式ですから安定性も問題ありません。